



Mâcon- La Roche-Vineuse



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Dénomination géographique complémentaire de l'**appellation Régionale** « Mâcon » dans le Mâconnais. Depuis le décret de 2005, le nom de Mâcon suivi de La Roche-Vineuse désigne les vins blancs, rouges et rosés issus de l'aire délimitée à l'intérieur des villages de **Chevagny-lès-Chevrières**, **Hurigny** et **La Roche-Vineuse**.

CARACTÈRES DES VINS

Issu de terrains variés, d'altitudes et d'expositions différentes, le Mâcon-La-Roche-Vineuse **blanc** offre plusieurs profils de vins : tantôt accessible et instantanément plaisant, il sait aussi se révéler très complexe sous sa robe d'or jaune soutenu. Des arômes vanillés et de fruits exotiques (mangue) traduisent une belle maturité, soutenue par une intensité olfactive générale assez remarquable. Après une attaque franche, le dégustateur pourra apprécier une longueur légèrement mielleuse, mais sans sucre résiduel. Elle procure à ces vins une ampleur très charnue en fin de bouche.

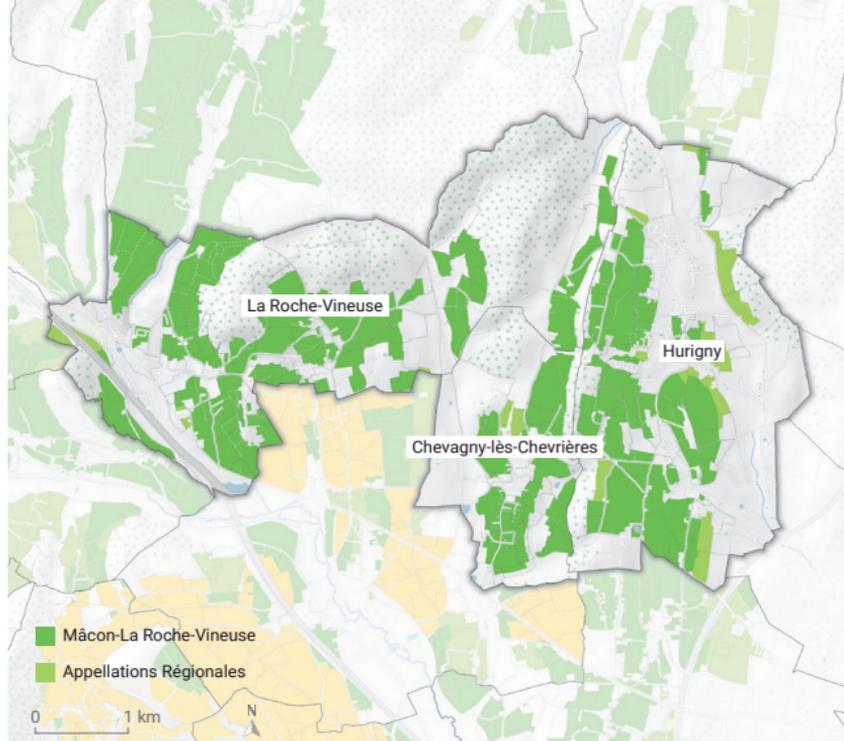
Vin d'un grenat soutenu aux reflets violacés, la version **rouge** du Mâcon-La-Roche-Vineuse exprime des fragrances de cerises confiturées et de fruits du verger à noyaux. Un élevage en fûts lui apporte également une patine légèrement toastée, qui le rend plus sérieux que chantant. Des tanins assez présents, mais plutôt ronds en bouche, laissent présager une bonne tenue de la bouteille sur deux ou trois ans.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : pour une association toute en complémentarité étant donné la vivacité fréquente en bouche de ce vin, choisissez en entrée une tourte aux poireaux ou des verrines de risottos aux recettes crémeuses. Laissez ensuite sa trame acidulée trancher avec le beurre persillé des fruits de mer à la plancha (couteaux), des huîtres gratinées et des fameux escargots de Bourgogne. Températures de service : 10 à 11°C à l'apéritif, 11 à 12°C durant le repas.

Rouge : par son opulence aromatique et sa bouche charnue, il s'accordera remarquablement avec les viandes fibreuses (ravioles de canard, côte de bœuf braisée du Charollais). Pour les plats marinés au vin, on choisira d'autant plus un millésime réputé chaud (par exemple 2018) qui gommara ainsi l'acidité de la sauce : on appréciera alors une alliance goûteuse équilibrée de ce vin accompagné d'un bœuf bourguignon ou d'une meurette d'escargots. En fin de repas optez pour un fromage de vache de Bourgogne à croûte lavée peu affiné ou même sec (palet de Bourgogne, cendré de Vergy) de façon à ménager la fraîcheur du Gamay.

Température de service : 14 à 15°C.



SITUATION

A l'extrémité sud de la vallée, les vignes classées en Mâcon-La Roche-Vineuse prolongent en continuité les coteaux de la dénomination Mâcon-Verzé. Changeant brusquement de direction vers le sud-est, là où le cours du ruisseau le Fil interrompt les monts du Mâconnais, elles rencontrent les premières vignes de l'appellation Saint-Véran, en limite du village de Prissé. A l'est, le vignoble installé sur Hurigny occupe de façon éparse le chaînon calcaire, planté, en Mâcon-Charnay-les-Mâcon au sud.

Créé lors des substitutions nominatives révolutionnaires, le nouveau toponyme « La Roche-Vineuse » est logiquement préféré, dès 1793, à Saint-Saturnin. Comme un résumé explicite de ses atouts et de sa vocation, le village adopte le nom de « La Roche-Vineuse » en 1908 par décret ministériel.

TERROIRS

Réparti entre 260 et 350 mètres dans la grande vallée, le vignoble gagne en verticalité aux flancs de la colline de la Rochette (425 mètres) et de la Montagne de Montceau (334 mètres). Aux expositions plein est et plein ouest succède une orientation sud-sud-ouest des vignes. Sur Chevagny-les-Chevrières et Hurigny, le vignoble reprend une direction longitudinale de part et d'autre du Mont Rouge (377 mètres), entre 250 et 390 mètres d'altitude.

De façon symétrique, sur les versant ouest de La Roche-Vineuse et d'Hurigny, se trouvent les terrains carbonatés de la dalle bajocienne fossilifère (- 170 millions d'années) à calcaires à entroques et polypiers, aux veines parfois ferrugineuses (favorable au Gamay). Sur les pentes raides de Saint-Sorlin, orientées au midi, la nature des sols marneux varie d'ouest en est. Les coteaux est de La Roche-Vineuse et d'Hurigny combinent lourdes marnes et calcaires fins du Jurassique supérieur (- 160 à - 140 millions d'années).

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

Vins **rouges** et **rosés**, cépage **Gamay**.

PRODUCTION

Superficie en production :

Blancs : 85 ha

Rouges et rosés : 5 ha

Récolte annuelle :

Blancs : 715 400 bouteilles

Rouges et rosés : 30 300 bouteilles

Source : moyenne 3 ans 2016-2018

www.vins-bourgogne.fr